INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A SUA SEGURANÇA E A DOS OUTROS É MUITO IMPORTANTE

Este manual e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança, que deve ler e respeitar sempre.

Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, o qual alerta os utilizadores para eventuais riscos para eles próprios e para os outros.
Todos os avisos de segurança são precedidos pelo símbolo de perigo e pelos termos seguintes:

⚠ PERIGO **Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, provocará uma lesão grave.**

⚠ AVISO **Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, poderá provocar uma lesão grave.**

Todos os avisos de segurança fornecem detalhes específicos do eventual risco presente e indicam a forma de reduzir esse risco de lesões, danos ou choques elétricos resultantes do uso incorreto do aparelho. Cumpra cuidadosamente as instruções seguintes:

- Deve desligar o aparelho da rede elétrica antes de efetuar qualquer intervenção de instalação.
- A instalação e a manutenção devem ser efetuadas por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com as normas de segurança locais. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que especificamente indicado no manual de utilização.
- A substituição do cabo eléctrico deve ser realizada por um electricista qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória segundo a lei em vigor.
- O cabo elétrico deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho, depois de instalado no respectivo lugar, à tomada elétrica da parede.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança actuais, deverá utilizar um disjuntor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.
- Não utilize fichas múltiplas ou extensões.
- Não puxe o aparelho pelo cabo de alimentação quando o desligar da tomada elétrica.
- Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador.
- Evite tocar na placa de fogão com partes do corpo húmidas, bem como utilizá-la descalço.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico de cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por ex.: aquecimento de compartimentos). O Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativamente ao uso deste aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com este aparelho. A limpeza e manutenção não deve ser realizada por crianças sem supervisão.

- As partes acessíveis do forno podem ficar quentes durante a utilização do mesmo. Mantenha as crianças pequenas afastadas e vigiadas para que não brinquem com o aparelho.
- Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante o uso. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências. As crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas, a não ser que estejam sob supervisão contínua.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências ou nas superfícies internas do aparelho - risco de queimaduras. Evite o contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes do aparelho arrefeçam suficientemente.
- No final da cozedura, tome todas as medidas de precaução quando abrir a porta do aparelho, deixando sair gradualmente o ar quente ou o vapor antes de aceder ao forno. Quando a porta do aparelho está fechada, o ar quente é ventilado através da abertura situada por cima do painel de controlo. Não obstrua as aberturas de ventilação.
- Utilize luvas adequadas para fornos para retirar panelas e acessórios, tendo o cuidado de não tocar nas resistências.
- Não coloque materiais inflamáveis no interior ou junto do aparelho. Se o aparelho for posto a funcionar inadvertidamente, pode vir a incendiar-se.
- Não aqueça nem cozinhe no forno alimentos em frascos ou recipientes fechados. A pressão acumulada no interior poderá fazer explodir o frasco e danificar o forno.
- Não utilize recipientes feitos de materiais sintéticos.
- As gorduras e óleos aquecidos incendeiam-se facilmente. Esteja sempre atento quando cozinhar alimentos ricos em gordura e em óleo.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos.
- Se utilizar bebidas alcoólicas para cozinhar alimentos (por exemplo, rum, conhaque, vinho), lembre-se que o álcool evapora a temperaturas elevadas. Em virtude disso, poderá ocorrer o risco de os vapores libertados pelo álcool se incendiarem ao entrarem em contacto com a resistência elétrica.
- Nunca utilize equipamentos de limpeza a vapor.
- Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica. Mantenha as crianças afastadas do forno durante o ciclo de limpeza pirolítica (apenas fornos com função de limpeza pirolítica).
- Use apenas a ponta de prova de temperatura recomendada para este forno.
- Não use produtos de limpeza muito abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno uma vez que estes podem riscar a superfície, o que pode fazer estilhaçar o vidro.
- Assegure que este aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

Eliminação de eletrodomésticos

- Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Antes de eliminar o aparelho, corte o respectivo cabo elétrico.
- Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contacte as autoridades locais competentes, o serviço de recolhas de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.

INSTALAÇÃO

Depois de desembalar o forno, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte e de que a porta do forno fecha correctamente. Se tiverem ocorrido problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Para evitar a ocorrência de eventuais danos, retire o forno da sua base de espuma de poliestireno apenas durante a instalação.

PREPARAÇÃO DO MÓVEL DE EMBUTIR

- Os móveis em contacto com o forno devem ser resistentes ao calor (mín. 90°C).
- Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o forno e remova cuidadosamente todas as lascas de madeira e o serrim.
- Após a instalação, a base do forno não deverá ficar acessível.
- Para uma operação correta do aparelho, não obstrua a abertura mínima existente entre o tampo e a extremidade superior do forno.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Verifique se a tensão eléctrica especificada na chapa de características do aparelho corresponde à tensão da rede eléctrica. A chapa de características está situada na extremidade frontal do forno (visível com a porta aberta).

- A substituição do cabo elétrico (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) deve ser efetuada por um técnico qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.

RECOMENDAÇÕES GERAIS

Antes de utilizar:

- Retire as proteções de cartão, a película de proteção e as etiquetas adesivas dos acessórios.
- Retire os acessórios do forno e aqueça-o a 200° durante cerca de uma hora para eliminar odores e vapores provenientes dos materiais de isolamento e da massa lubrificante de proteção.

Durante a utilização:

- Não coloque objectos pesados na porta pois poderão danificá-la.
- Não se pendure na porta nem coloque objectos pendurados na pega.
- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca despeje água no interior de um forno quente, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Nunca arraste panelas e tachos pelo fundo do forno, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Certifique-se de que os cabos eléctricos de outros aparelhos não entram em contacto com as partes quentes do forno nem ficam presos na porta.
- Evite a exposição do forno aos agentes atmosféricos.

CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Eliminação dos materiais da embalagem

O material da embalagem é 100% reciclável, tal como indicado pelo símbolo de reciclagem (♺). As várias partes da embalagem não devem ser abandonadas no meio ambiente, mas sim desmanteladas em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

Eliminação do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2002/96/CE, sobre Resíduos de equipamento elétrico e eletrónico (REEE).
- Ao garantir uma eliminação correcta do produto, evitará possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos deste produto.
- O símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como desperdício doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico.

Sugestões para a poupança de energia

- Aqueça previamente o forno apenas se tal procedimento estiver especificado na tabela de cozedura ou na receita.
- Utilize formas para o forno lacadas de preto ou esmaltadas porque absorvem melhor o calor.
- Desligue o forno 10 a 15 minutos antes do tempo de cozedura definido. Os alimentos que necessitem de uma cozedura mais prolongada continuarão a ser cozinhados mesmo com o forno desligado.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

- Este forno, que se destina a entrar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com a norma Europeia (CE) n.º 1935/2004 e foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os requisitos de segurança da diretiva de "Baixa tensão" 2006/95/CE (a qual substitui a diretiva 73/23/CEE e subsequentes emendas), os requisitos de proteção da diretiva "EMC" 2004/108/CE.

GUIA PARA A RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O forno não funciona:

- Verifique se há energia elétrica e se o forno está ligado eletricamente.
- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.

A porta não abre:

- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
- **Importante:** durante a limpeza automática, a porta do forno não abre. Aguarde até que a porta desbloqueie automaticamente (consulte o parágrafo "Ciclo de limpeza de fornos com a função de limpeza pirolítica").

O programador eletrónico não funciona:

- Se o visor apresentar a letra "F" seguida de um número, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo. Especifique neste caso o número que segue a letra "F".

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de contactar o Serviço Pós-Venda:

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na secção "Guia para resolução de problemas".
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se o problema ficou resolvido.

Se o problema persistir após essas verificações, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.

Indique sempre:

- uma breve descrição do problema
- o tipo e o modelo exato do forno;
- o numero de Assistência (é o numero que se encontra após a palavra Service na chapa das características), na margem interna direita da cavidade do forno (visível com a porta aberta). O número de assistência também está indicado no manual de garantia;
- o seu endereço completo;
- o seu número de telefone.

SERVICE 0000 000 00000

Se for necessário efetuar alguma reparação, contacte um **Serviço Pós-Venda** autorizado (para garantir a utilização de peças sobresselentes originais e de uma reparação correta).

LIMPEZA

⚠ AVISO

- **Nunca utilize equipamentos de limpeza a vapor.**
- **Limpe o forno apenas quando estiver frio ao toque.**
- **Desligue o aparelho da corrente eléctrica.**

Exterior do forno

IMPORTANTE: não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum desses produtos entrar em contacto acidental com o aparelho, limpe imediatamente com um pano húmido.

- Limpe as superfícies com um pano húmido. Se estiver muito sujo, acrescente à água alguns pingos de detergente para a loiça. Termine a limpeza com um pano seco.

Interior do forno

IMPORTANTE: Não utilize esponjas abrasivas ou raspadores e polidores metálicos. Com o decorrer do tempo, estes poderão danificar as superfícies esmaltadas e o vidro da porta do forno.

- Após cada utilização, deixe o forno arrefecer e depois limpe-o, de preferência ainda morno, para remover a sujidade acumulada e os resíduos de alimentos (por ex, alimentos com um elevado teor de açúcar).
- Utilize detergentes específicos para forno e siga rigorosamente as instruções do fabricante.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado. A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza (consulte a secção MANUTENÇÃO).
- A resistência superior do grelhador (consulte a secção MANUTENÇÃO) pode ser rebaixada (apenas em alguns modelos) para limpar o teto do forno.

NOTA: durante a cozedura prolongada de alimentos com um elevado teor de água (por ex. pizza, legumes, etc.) poderá ocorrer condensação no interior da porta e em redor da vedação. Com o forno frio, seque o interior da porta com um pano ou uma esponja.

Acessórios:

- Coloque os acessórios em água com detergente para loiça imediatamente após a respetiva utilização, pegando neles com luvas adequadas para fornos, caso estejam quentes.
- Os restos de alimentos podem ser retirados com uma escova adequada ou com uma esponja.

Limpeza da parede traseira e dos painéis laterais catalíticos do forno (se existentes):

IMPORTANTE: não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos, escovas ásperas, polidores de panelas ou sprays para fornos que possam danificar a superfície catalítica e destruir as suas propriedades de limpeza automática.

- Utilize o forno vazio com a função assistida por ventoinha a 200°C durante cerca de uma hora
- De seguida, deixe arrefecer o forno antes de retirar quaisquer resíduos de alimentos com uma esponja.

Ciclo de limpeza de fornos com a função de limpeza pirolítica (se disponível).

⚠ AVISO

- **Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.**
- **Mantenha as crianças afastadas do forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.**

Esta função queima os restos de sujidade, a uma temperatura de cerca de 500°C, efectuando depósitos facilmente removíveis com uma esponja húmida, quando o forno estiver frio. Não é necessário activar a função de limpeza pirolítica após cada cozedura, mas apenas perante um forno muito sujo ou com fumos e maus odores gerados quer na fase de pré-aquecimento, quer na fase de cozedura.

- No caso em que o forno esteja instalado debaixo de um plano de cozedura, verifique se durante o ciclo de auto-limpeza (limpeza pirolítica), os queimadores ou as placas eléctricas estão desligadas.
- Os acessórios devem ser retirados do aparelho antes da activação da função de limpeza pirolítica.
  O aparelho possui 2 funções de limpeza pirolítica:

1. Ciclo económico (PYRO EXPRESS/ECO): o consumo diminui cerca de 25% em relação ao ciclo de limpeza pirolítica padrão. Accione este ciclo a intervalos regulares (após cozinhar carne por 2-3 vezes consecutivas).
2. Ciclo padrão (PYRO): garante uma limpeza profunda no caso de um forno muito sujo.

- Em todo o caso, após um certo número de cozeduras e com base no grau de sujidade, surge uma mensagem no visor que lhe sugere a realização de um ciclo de auto-limpeza.

NOTA: durante a função de limpeza pirolítica, a porta do forno permanece bloqueada e não será possível abri-la, até que a temperatura no interior do forno atinja o nível de segurança apropriado.

MANUTENÇÃO

⚠ AVISO

- **Utilize luvas de protecção.**
- **Certifique-se de que o forno está frio antes de realizar as operações seguintes.**
- **Desligue o forno da corrente eléctrica.**

REMOÇÃO DA PORTA

Para remover a porta:

1. Abra a porta na totalidade.
2. Levante os dois trincos e empurre-os o mais possível para a frente (fig. 1).
3. Feche a porta o mais possível (A), levante a porta (B) e rode-a (C) até ficar solta (D) (fig. 2).

Para reinstalar a porta:

1. Insira as dobradiças nos respetivo suportes.
2. Abra a porta na totalidade.
3. Baixe os dois travões.
4. Feche a porta.

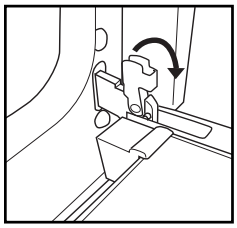


Fig. 1

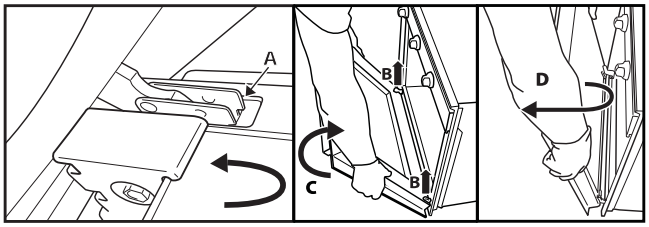


Fig. 2

DESLOCAÇÃO DA RESISTÊNCIA SUPERIOR (APENAS EM ALGUNS MODELOS)

1. Retire as grelhas do suporte lateral para acessórios (Fig. 3).
2. Puxe a resistência ligeiramente para fora (Fig. 4) e rebaixe-a (Fig. 5).
3. Para reposicionar a resistência, levante-a, puxando ligeiramente na sua direcção, e certifique-se de que fica assente nos suportes laterais.

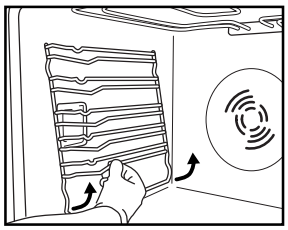


Fig. 3

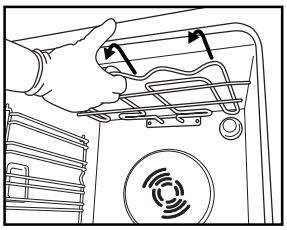


Fig. 4

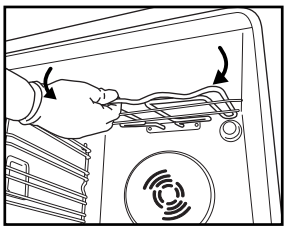


Fig. 5

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Para substituir a lâmpada traseira (se existente):

1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada (Fig. 6), substitua a lâmpada (consulte a nota para ver o tipo de lâmpada) e aparafuse novamente a cobertura da lâmpada.
3. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

Para substituir a lâmpada lateral (se existente):

1. Desligue o forno da corrente eléctrica.
2. Retire as grelhas do suporte lateral para acessórios, se existentes (Fig. 3).
3. Utilize uma pequena chave de fendas para retirar a cobertura da lâmpada (Fig. 7).
4. Substitua a lâmpada (ver nota sobre o tipo de lâmpada) (Fig. 8).
5. Volte a colocar a cobertura da lâmpada e empurre-a contra a parede para que encaixe correctamente (Fig. 9).
6. Volte a colocar as grelhas do suporte lateral para acessórios.
7. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

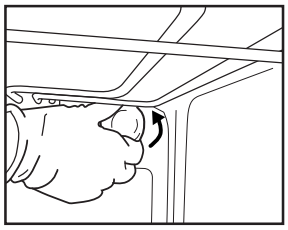


Fig. 6

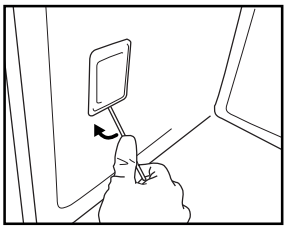


Fig. 7

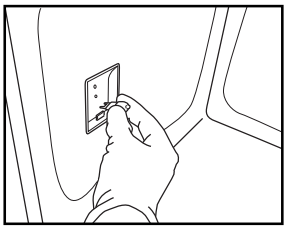


Fig. 8

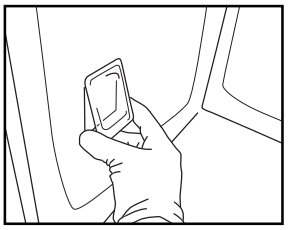


Fig. 9

NOTA:

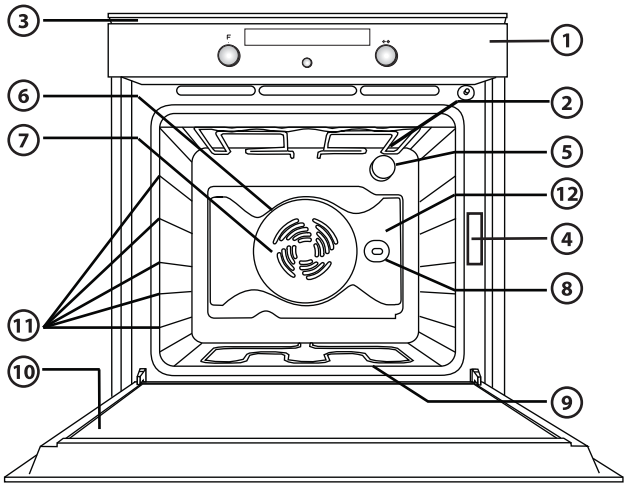
- Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300°C, ou lâmpadas halogéneas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300°C.
- As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

IMPORTANTE:

- **Caso utilize lâmpadas halogéneas, não as manuseie com as mãos nuas para evitar danificá-las com impressões digitais.**
- **Não colocar o forno em funcionamento sem voltar a posicionar a cobertura da lâmpada.**

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO FORNO

PARA EFECTUAR AS LIGAÇÕES ELÉCTRICAS, CONSULTE O PARÁGRAFO RELATIVO À INSTALAÇÃO



1. Painel de controlo
2. Resistência superior/grelhador
3. Ventoinha de arrefecimento (não visível)
4. Chapa de características (não remover)
5. Lâmpada
6. Resistência circular (não visível)
7. Ventilador
8. Espeto (se existente)
9. Resistência inferior (não visível)
10. Porta
11. Posição das calhas (o número do nível é indicado na parte frontal do forno)
12. Parede traseira

NOTA:

- Durante a cozedura, é possível que a ventoinha de arrefecimento se active e desactive para reduzir o consumo energético.
- No final da cozedura, depois de desligar o forno, a ventoinha de refrigeração poderá continuar a funcionar durante algum tempo.

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS

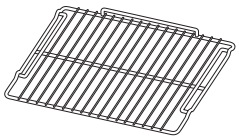


Fig. A

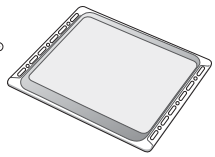


Fig. B

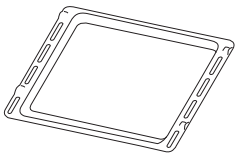


Fig. C

A. GRELHA (nº 1): Deve ser usada para cozinhar alimentos ou como suporte para panelas, tartes e qualquer outro recipiente apropriado para forno.

B. TABULEIRO PARA BOLOS (nº 2): Pode ser usado para cozer pão e produtos de pastelaria, bem como assar carne, peixe em papelotes, etc.

C. PINGADEIRA (nº 1): Deve ser colocada debaixo da grelha para recolher gordura ou pode ser utilizada como placa, para cozinhar carne, peixe, legumes, pãezinhos, etc.

ACESSÓRIOS NÃO INCLUÍDOS

Pode adquirir separadamente outros acessórios, como painéis catalíticos e um espeto, no Serviço Pós-venda.

INTRODUÇÃO DA GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS NO INTERIOR DO FORNO

A grelha e outros acessórios possuem um sistema de bloqueio que evita a extracção involuntária.

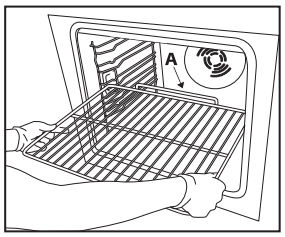


Fig. 1

1. Introduza a grelha metálica na horizontal, com a parte "A" virada para cima (fig. 1).
2. Incline a grelha metálica em correspondência com a posição de bloqueio "B" (fig. 2).

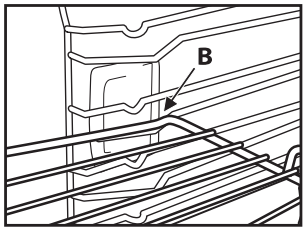


Fig. 2

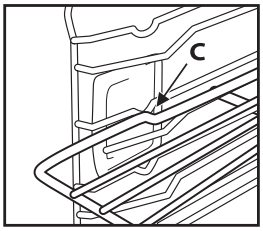


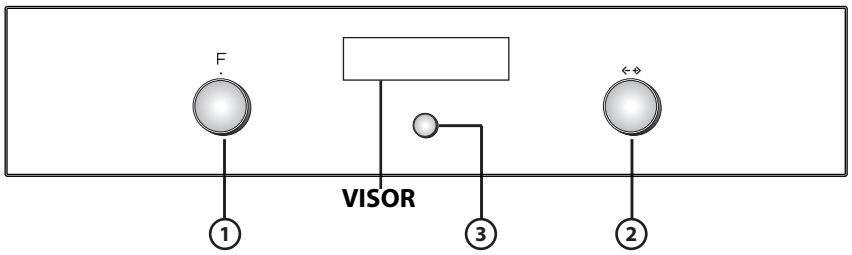
Fig. 3

3. Coloque a grelha metálica na posição horizontal e empurre-a até estar completamente introduzida "C" (fig. 3).
4. Para retirar a grelha proceda no sentido inverso.

Para os outros acessórios, como pingadeira, tabuleiro para bolos, a introdução é feita da mesma forma. A saliência presente na parte plana permite o bloqueio.

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

PROGRAMADOR ELECTRÓNICO



1. **BOTÃO DE FUNÇÕES:** ligar/desligar e selecção de funções
2. **BOTÃO DE NAVEGAÇÃO:** navegação no menu, regulação dos valores predefinidos

NOTA: os botões de regulação são retrácteis. Prima o centro do respectivo botão para o extrair da sua posição.

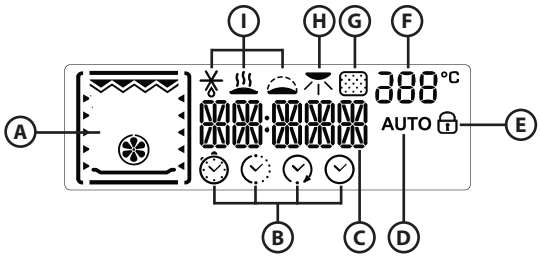
3. **BOTÃO DE SELECÇÃO/CONFIRMAÇÃO**

NOTA: o visor mostra ✓ para as indicações relativas a este botão.

LISTA DE FUNÇÕES

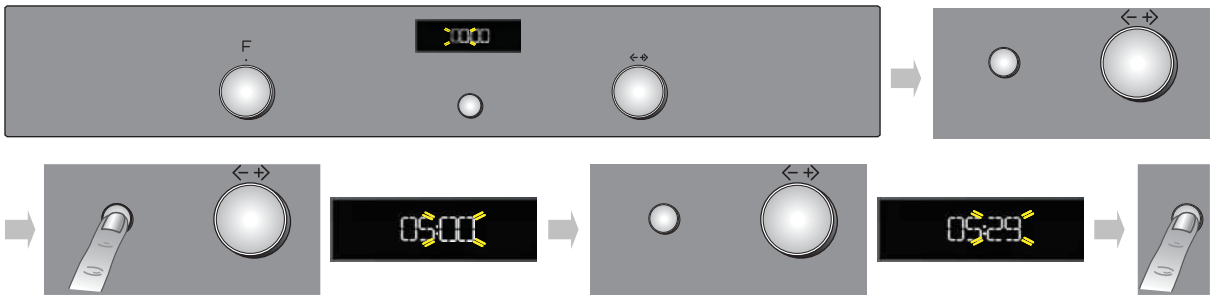
Rode o botão "Funções" para uma posição qualquer para activar o forno: o visor exibe as funções ou os submenus associados a cada função.
Os submenus ficam disponíveis e seleccionáveis colocando o botão nas funções GRELHADOR, ESPECIAIS, DEFINIÇÕES, PÃO/ PIZZA, LIMPEZA AUTOMÁTICA DO FORNO.
NOTA: Para a lista e descrição das funções, consulte a tabela específica na pág. 12.

DESCRIÇÃO DO VISOR



A. Visualização das resistências activas para diversas funções
B. Símbolos relacionados com a gestão do tempo: temporizador, duração da cozedura, hora do fim da cozedura, hora actual
C. Informações relacionadas com as funções pré-seleccionadas
D. Função automática PÃO/PIZZA seleccionada
E. Indicação porta do forno fechada durante o ciclo de limpeza automática (limpeza pirolítica)
F. Temperatura interna do forno
G. Função de limpeza pirolítica
H. Aloirar
I. Funções Especiais: descongelação, manutenção do calor, a levedar

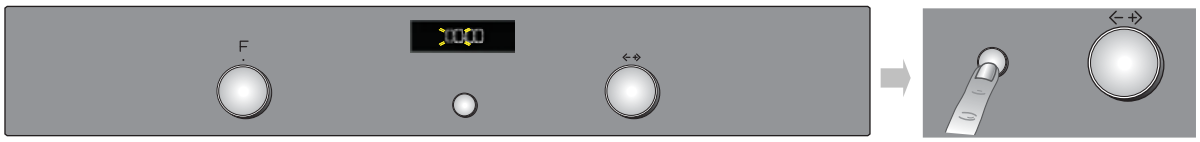
ACTIVAÇÃO DO FORNO - PROGRAMAÇÃO DA HORA ACTUAL



Após ligar o forno à rede eléctrica é necessário programar a hora actual. No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.
1. Rode o botão "Navegação" até visualizar a hora correcta.
2. Prima o botão (3) para confirmar; no visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos.
3. Rode o botão "Navegação" até visualizar os minutos correctos.
4. Prima a tecla (3) para confirmar.

Para modificar a hora actual, por exemplo após uma falha de energia eléctrica, consulte o parágrafo seguinte (DEFINIÇÕES).

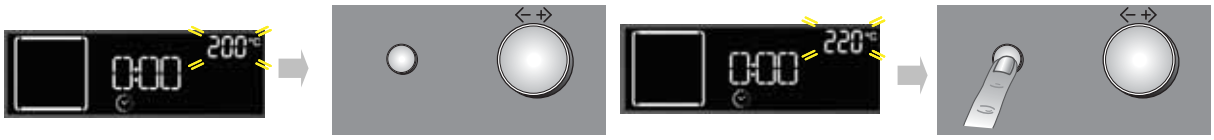
SELECCIONAR FUNÇÕES DE COZEDURA



1. Rode o botão "Funções" para a função pretendida: As definições de cozedura surgem no visor.
2. Se os valores propostos corresponderem aos pretendidos, prima a tecla (3). Para os modificar, proceda conforme se segue.

DEFINIÇÃO DA TEMPERATURA/POTÊNCIA DO GRELHADOR

Para modificar a temperatura ou a potência do grelhador, proceda como se segue:



1. Rode o botão "Navegação" até surgir o valor desejado.
2. Prima a tecla (3) para confirmar.

O forno confirma automaticamente a selecção após 10 segundos da última operação.

PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

1. Seleccione a função pré-aquecimento rápido rodando o botão "Funções" em correspondência com o símbolo .
2. Confirme com a tecla (3): as definições surgem no visor.
3. Se a temperatura proposta corresponder à pretendida, prima a tecla (3). Para modificar, proceda como indicado nos parágrafos anteriores. No visor surge a indicação**PRE**. Quando a temperatura definida é atingida, o valor correspondente (ex.: 200°) e um sinal sonoro soam. No final da fase de pré-aquecimento, o forno selecciona automaticamente a função convencional .
   Neste momento, introduza o alimento e proceda à cozedura.
4. Caso pretenda definir uma função de cozedura diferente, rode o botão "Funções" e seleccione a função pretendida.

DEFINIÇÃO DA DURAÇÃO DA COZEDURA

Esta função permite cozer por um tempo definido, de um mínimo de 1 minuto até ao tempo máximo permitido pela função seleccionada, no final do qual o forno se desliga automaticamente.

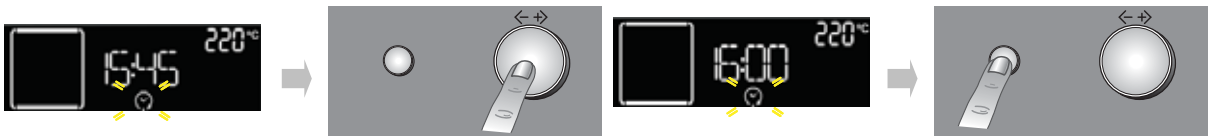
1. Após confirmar a temperatura, o símbolo : pisca.
2. Rode o botão de regulação até surgir o tempo de cozedura pretendido.
3. Confirme o tempo de cozedura premindo a tecla .

O forno confirma automaticamente a selecção após 10 segundos da última operação.

DEFINIÇÃO DA HORA DO FIM DE COZEDURA/INÍCIO ATRASADO

IMPORTANTE: A programação de início atrasado não se encontra disponível para as seguintes funções: PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO, PÃO/PIZZA, COZEDURA POR CONVEXÃO SUAVE.
NOTA: com esta programação, a temperatura seleccionada é atingida de forma mais gradual, por conseguinte os tempos de cozedura serão um pouco mais longos relativamente aos indicados na tabela de cozedura.
Pode definir a hora de fim de cozedura desejada, atrasando o início do forno até um máximo de 23 horas e 59 minutos a partir da hora actual. Isto só será possível após definir a duração da cozedura.

Após definir a duração da cozedura, no visor surge a hora de fim da cozedura (por exemplo 15:45) e o símbolo pisca.

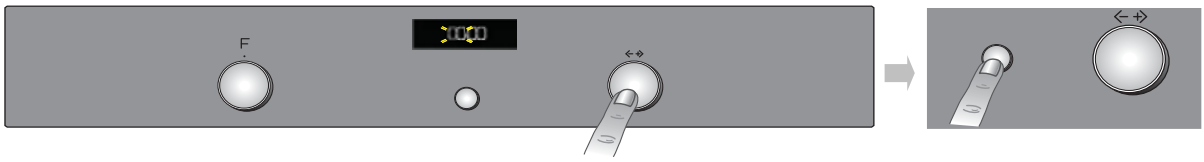


Para atrasar o fim da cozedura, adiando o início do forno, proceda como se segue:
1. Rode o botão "Navegação" até surgir a hora em que pretende que a cozedura finalize (por exemplo 16:00).
2. Confirme o valor pré-seleccionado com a tecla (3): Os dois pontos da hora do fim da cozedura piscam, a indicar que a programação foi realizada correctamente.
3. O forno atrasará o início automaticamente de forma a terminar a cozedura à hora pré-definida.

INDICAÇÃO DO CALOR RESIDUAL NO INTERIOR DO FORNO

No final de cada cozedura ou ao desligar o forno, se a temperatura no interior do compartimento for superior aos 50 °C, no visor surgirá a indicação CALOR, com a indicação da temperatura actual. Quando o calor residual atingir os 50 °C, no visor surgirá novamente a hora actual.

CONTA-MINUTOS

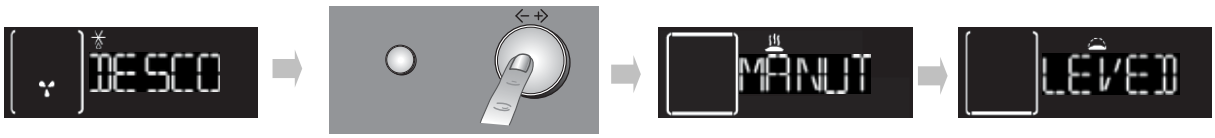


Esta função apenas pode ser utilizada com o forno desligado e é útil, por exemplo, para controlar o tempo de cozedura da massa. O tempo máximo que se pode definir é de 23 horas e 59 minutos.

1. Com o botão "Funções" no zero, rode o botão "Navegação" até visualizar o tempo pretendido.
2. Prima a tecla (3) para dar início à contagem decrescente. No final do tempo definido, ouve-se um sinal sonoro e no visor surge a indicação "0:00". Para o interromper, prima a tecla (3) (no visor surgirá a hora actual).

SELECCIONAR FUNÇÕES ESPECIAIS

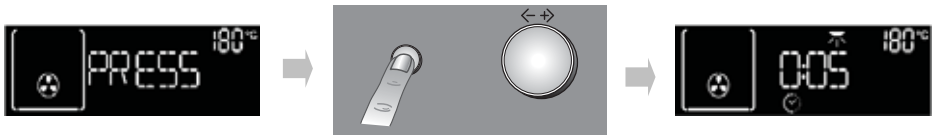
Ao colocar o índice do botão "Funções" em correspondência com o símbolo acede-se a um submenu que contém cinco funções especiais.
Para explorar e seleccionar uma função, proceda como se segue:



1. Rode o botão "Funções" para o símbolo : no visor surge "DESCO" e o símbolo associado a esta função.
2. Rode o botão "Navegação" para percorrer a lista de funções: DESCONGELAÇAO, MANUTENÇAO DO CALOR, LEVEDURA, COZINHAR CARNE/SUAVE, COZINHAR PEIXE/SUAVE.
3. Prima a tecla (3) para confirmar.

ALOIRAR

No final da cozedura, nas funções que o permitem, no visor surge a possibilidade de aloirar os alimentos. Só poderá activar esta função caso tenha definido uma duração de cozedura.



Quando o tempo de cozedura chegar ao fim, o visor exibe: "PRESS ✓ P. DOURAR". Se premir a tecla (3), o forno inicia a fase "aloirar" durante 5 minutos. Esta função só pode ser utilizada duas vezes.

SELECÇÃO FUNÇÃO PÃO/PIZZA

Ao colocar o índice do botão "Funções" em correspondência com o símbolo acede-se a um submenu que contém duas funções automáticas de cozedura para "pão" e "pizza".

Pão

1. Rode o botão "Funções" para o símbolo : No visor surge "PAO" com a indicação AUTO ao lado.
2. Prima (3) para seleccionar a função.
3. Rode o botão "Navegação" para programar a temperatura pretendida (entre 180 °C e 220 °C) e confirme com a tecla (3).
4. Rode o botão "Navegação" para programar a duração da cozedura pretendida e prima (3) para dar início à cozedura.

Pizza

1. Rode o botão "Funções" para o símbolo : No visor surge "PAO". Para seleccionar a função "PIZZA", proceda como se segue:
2. Rode o botão "Navegação": No visor surge "PIZZA".
3. Prima (3) para seleccionar a função.
4. Rode o botão "Navegação" para programar a temperatura pretendida (entre 220 °C e 250 °C) e confirme com a tecla (3).
5. Rode o botão "Navegação" para programar a duração da cozedura pretendida e prima (3) para dar início à cozedura.

DEFINIÇÕES

Ao colocar o índice do botão "Funções" em correspondência com o símbolo acede-se a um submenu que contém quatro definições do visor que se podem modificar.

Relógio

Rode o botão "Funções" em correspondência com o símbolo : No visor surge a indicação RELOG. Para modificar a hora, consulte o parágrafo anterior (PROGRAMAÇÃO DA HORA ACTUAL).

Eco

Com o modo ECO activo (ON), o visor desliga-se quando o forno estiver em espera ou após 5 minutos do final da cozedura. Além disso, a luz do forno apaga durante a cozedura. Para visualizar informações no visor e voltar a acender a luz, basta premir o botão (3) ou rodar um botão.

1. Rode o botão "Navegação" até visualizar "ECO".
2. Prima a tecla (3) para aceder às definições (ON/OFF).
3. Rode o botão "Navegação" para seleccionar a configuração desejada e confirme com a tecla (3).

Sinal sonoro

Para activar ou desactivar o sinal sonoro, proceda como se segue:

1. Rode o botão "Navegação" até visualizar "SOM".
2. Prima a tecla (3) para aceder às definições (ON/OFF).
3. Rode o botão "Navegação" para seleccionar a configuração desejada e confirme com a tecla (3).

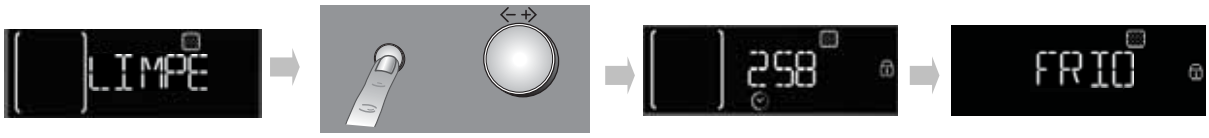
Luminosidade

Para modificar a luminosidade do ecrã, proceder como se segue:

1. Rode o botão "Navegação" até visualizar "LUMINOSIDADE".
2. Prima a tecla (3): Surgirá no visor o número 1.
3. Rode o botão "Navegação" para aumentar ou diminuir a luminosidade e confirme com a tecla(3).

LIMPEZA AUTOMÁTICA DO FORNO

Para a descrição desta função, consulte o capítulo "LIMPEZA" e a tabela das funções na pág. 12.



Para iniciar o ciclo de limpeza automática do forno (limpeza pirolítica), proceda como se segue:

1. Rode o botão "Funções" para o símbolo : No visor surge a indicação LIMPEZA PIROLITICA.
2. Prima o botão (3) para confirmar a sua escolha e iniciar o ciclo de limpeza pirolítica.

Para seleccionar a limpeza pirolítica ECO, rode o botão "Navegação": No canto inferior direito do visor surge a indicação ECO. Prima o botão (3) para iniciar o programa reduzido.

Durante a limpeza pirolítica, a porta do forno é bloqueada automaticamente e surge no visor o símbolo . A porta permanece bloqueada até o final do ciclo de limpeza: Surge no visor a indicação "FRIO" a indicar a fase de arrefecimento do forno. Quando o forno arrefece para uma temperatura segura, o símbolo desliga e o visor indica "END".

NOTA: Se o procedimento automático de controlo do bloqueio da porta não ocorrer de forma correcta, surge o símbolo no visor. Neste caso, contacte o Serviço Pós-Venda.Se, no entanto, a porta se mantiver fechada devido a uma avaria do sistema de bloqueio, surge no visor o símbolo acompanhado da indicação "PORTA FECHADA".

TABELA DE DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES DO FORNO

BOTÃO DE FUNÇÕES			
0	**OFF (desligar)**		Para interromper a cozedura e desligar o forno.
	LÂMPADA		Para ligar/desligar a lâmpada no interior do forno.
	ESPECIAIS	**DESCON-GELAÇÃO**	Para agilizar a descongelação dos alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície.
		MANUTEN-ÇÃO DO CALOR	Para manter os alimentos quentes e crocantes depois de cozinhados (ex.: carne, fritos, flan). A função não se activa se a temperatura da cavidade for superior a 65°.É aconselhável posicionar os alimentos no nível central.
		LEVEDURA	Para obter a fermentação ideal para pastelaria doce ou salgada. Para preservar a qualidade da fermentação, a função não se activa se a temperatura na cavidade for superior a 40 °C. Coloque a massa na segunda prateleira. Não é necessário pré-aquecer o forno.
	ESTÁTICO		Para cozinhar qualquer tipo de alimento apenas numa calha. Utilize o 3° nível. Para cozinhar pizza, tartes e sobremesas com recheio líquido, utilize o 1º ou 2º nível. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.
	COZEDURA POR CONVECÇÃO		Para cozinhar carne e bolos com recheio líquido (salgado ou doce) numa única calha. Utilize o 3° nível. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.
	AR FORÇADO		Para cozinhar em duas calhas em simultâneo, alimentos inclusivamente distintos, que exijam a mesma temperatura de cozedura (ex.: peixe, legumes, bolos). A função permite cozinhar sem transmitir odores de uns alimentos para os outros. Para cozeduras em duas calhas utilize o 1º e 4º nível, aquecendo previamente o forno.É aconselhável utilizar o 3° nível para cozeduras numa única calha.
	GRELHADOR		Para grelhar costeletas, espetadas, salsichas, gratinar legumes e tostar o pão. Sugere-se que coloque o alimento no 4° ou 5° nível. Para grelhar carne, é aconselhável utilizar uma pingadeira para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a no 3°/4° nível, adicionando cerca de meio litro de água. Não é necessário pré-aquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada.
	TURBO GRILL		Para assar pedaços grandes de carne (pernil, rosbife, frango). Coloque os alimentos nos níveis centrais. É aconselhável utilizar uma pingadeira para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a no 1°/2° nível, adicionando cerca de meio litro de água. Não é necessário pré-aquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada. Com esta função é possível utilizar o espeto, se fornecido.
	DEFINIÇÕES		Para definir o visor (hora, luminosidade, volume do sinal sonoro, poupança de energia).
	PÃO/PIZZA		Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza.. Esta função possui dois programas pré-definidos. Deverá apenas indicar os valores pedidos (temperatura e tempo) e o forno fará automaticamente a gestão do ciclo de cozedura. Coloque a massa no 2º nível depois de aquecer previamente o forno.
	LIMPEZA AUTOMÁTICA DO FORNO		Para eliminar a sujidade criada durante a cozedura através de um ciclo a elevada temperatura (cerca 500°). É possível seleccionar entre dois ciclos de limpeza automática: um ciclo completo (PYRO) e um ciclo reduzido (ECO). Utilize o ciclo completo apenas quando o forno estiver muito sujo e o ciclo reduzido se utiliza a função em intervalos regulares.
	PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO		Para pré-aquecer o forno rapidamente.

TABELA DE COZEDURA

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nív. (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Prepara-ção: (mín.)	Acessórios
Bolos com levedura		Sim	2	160-180	30-90	Forma para assar na grelha
		Sim	1-3	160-180	30-90	Calha 3: Forma para assar na grelha
						Calha 1: Forma para assar na grelha
Bolos recheados (cheese cake, strudel, tarte de maçã)		-	2	160-200	30-85	Pingadeira/tabuleiro para bolos ou forma para assar na grelha
		Sim	1-3	160-200	35-90	Calha 3: Forma para assar na grelha
						Calha 1: Forma para assar na grelha
Biscoitos/queques		Sim	2	170-180	15-45	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-3	160-170	20-45	Calha 3: grelha
						Calha 1: pingadeira/tabuleiro
Massa cozida para pães		Sim	2	180-200	30-40	Pingadeira/tabuleiro
		Sim	1-3	180-190	35-45	Calha 3: Tabuleiro de assar na grelha
						Calha 1: pingadeira/tabuleiro
Merengues		Sim	2	90	110-150	Pingadeira/tabuleiro
		Sim	1-3	90	130-150	Calha 3: tabuleiro de assar na grelha
						Calha 1: pingadeira/tabuleiro
Pão/Pizza/Pãezinhos		Sim	2	190-250	15-50	Pingadeira/tabuleiro
		Sim	1-3	190-250	25-50	Calha 3: tabuleiro de assar na grelha
						Calha 1: pingadeira/tabuleiro
Pizza congelada		Sim	2	250	10-15	Calha 2: pingadeira/tabuleiro para bolos ou grelha
		Sim	1-3	250	10-20	Calha 3: tabuleiro de assar na grelha
						Calha 1: pingadeira/tabuleiro
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	2	180-190	35-45	Forma para assar na grelha
		Sim	1-3	180-190	45-60	Calha 3: forma para assar na grelha
						Calha 1: Forma para assar na grelha
Vol-au-vent/ Salgadinhos de massa folhada		Sim	2	190-200	20-30	Pingadeira/tabuleiro
		Sim	1-3	180-190	20-40	Calha 3: Tabuleiro de assar na grelha
						Calha 1: pingadeira/tabuleiro
Lasanha/Massa no forno/Cannellones/Flan		Sim	2	190-200	45-55	Tabuleiro de assar na grelha

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nív. (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Prepara-ção: (mín.)	Acessórios
Borrego/vitela/vaca/ porco 1 kg		Sim	2	190-200	70-100	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Frango/coelho/pato 1 kg		Sim	2	200-230	50-100	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Peru/ganso 3 kg		Sim	1/2	190-200	80-130	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Peixe no forno/em cartucho de papel (filete, inteiro)		Sim	2	180-200	40-60	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Legumes recheados (tomates, courgettes, beringelas)		Sim	2	180-200	50-60	Tabuleiro de assar na grelha
Pão tostado		-	4	3 (alto)	3-5	Grelha
Filetes/postas de peixe		-	4	2 (médio)	20-35	Calha 4: grelha (vire a meio da cozedura) Calha 3: pingadeira com água
Salsichas/Espetadas/ Costeletas/ Hambúrgueres		-	4	2-3 (médio - alto)	15-40	Calha 4: grelha (vire a meio da cozedura) Calha 3: pingadeira com água
Frango assado 1-1,3 kg		-	2	2 (média)	50-65	Calha 2: grelha (vire o alimento a dois terços do tempo de cozedura) Calha 1: pingadeira com água
				3 (alto)	60-80	Calha 2: espeto Calha 1: pingadeira com água
Rosbife mal passado 1 kg		-	2	2 (média)	35-45	Tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário)
Perna de borrego/pernis		-	2	2 (média)	60-90	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário)
Batatas assadas		-	2	2 (média)	45-55	Pingadeira/tabuleiro para bolos (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário).
Gratinado de legumes		-	2	3 (alto)	10-15	Tabuleiro de assar na grelha
Lasanha e Carne		Sim	1-3	200	50-100	Calha 3: tabuleiro de assar na grelha Calha 1: pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Carne e Batatas		Sim	1-3	200	45-100	Calha 3: tabuleiro de assar na grelha Calha 1: pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Peixe e Legumes		Sim	1-3	180	30-50	Calha 3: tabuleiro de assar na grelha Calha 1: pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha

RECEITAS TESTADAS (em conformidade com a norma IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 e DIN 3360-12:07:07)

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nív. (de baixo para cima)	Temp (°C)	Prepara-ção (mín.)	Acessórios e notas
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Shortbread (Biscoitos)		Sim	2	170	15-25	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-3	160	20-30	Calha 3: tabuleiro para bolos
						Calha 1: pingadeira
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Small cakes (Pequenos doces)		Sim	2	170	20-30	Pingadeira/tabuleiro
		Sim	1-3	160	30-40	Calha 3: tabuleiro para bolos
						Calha 1: pingadeira
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Fatless sponge cake (Pão-de-ló sem gordura)		Sim	2	170	35-45	Forma para assar na grelha
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
2 Apples pies (2 Tartes de maçã)		Sim	2	185	60-75	Forma para assar na grelha
		Sim	1-3	175	70-90	Calha 3: forma para assar na grelha
						Calha 1: forma para assar na grelha
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Pão tostado		-	4	3 (alto)	3-5	Grelha
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hambúrgueres		-	4	3 (alto)	30-40	Calha 4: grelha (vire o alimento a meio da cozedura)
						Calha 3: pingadeira com água
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Bolo de maçã, bolo no tabuleiro de levedar		Sim	2	180	30-40	Pingadeira/tabuleiro
		Sim	1-3	160	55-65	Calha 3: tabuleiro para bolos
						Calha 1: pingadeira
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Roast pork (Lombo assado)		-	3	190	150-170	Calha 3: grelha
						Calha 2: pingadeira com água (encher totalmente quando necessário)
DIN 3360-12:07 anexo C						
Bolo achatado		Sim	2	170	35-45	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-3	170	40-50	Calha 3: tabuleiro para bolos
						Calha 1: pingadeira

A tabela de cozedura sugere as funções e as temperatura ideais para obter os melhores resultados para cada tipo de receita. Caso pretenda realizar uma cozedura por convexão num único nível, sugere-se que utilize a terceira calha e a mesma temperatura sugerida para a função "FORCED AIR" (ar forçado) em mais níveis.
Para grelhar, sugere-se que deixe 3-4 cm livres do rebordo frontal da grelha para facilitar a extracção.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO E SUGESTÕES

Como efectuar a leitura da tabela de cozedura

A tabela indica a melhor função a utilizar com um determinado alimento, a cozinhar numa ou em várias calhas em simultâneo. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são meramente indicativos e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessórios utilizados. Comece por utilizar os valores mais baixos recomendados e, se o alimento não ficar bem cozinhado, passe a utilizar os valores mais altos. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para fornos metálicos e de cor escura. Poderá utilizar igualmente caçarolas e acessórios em pirex ou em cerâmica, mas lembre-se de que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores. Para obter os melhores resultados, siga cuidadosamente os conselhos fornecidos na tabela de cozedura relativamente à selecção dos acessórios (fornecidos) a colocar nas diversas calhas.

Cozinhar diferentes alimentos em simultâneo

A função "FORCED AIR" (ar forçado) permite cozinhar alimentos diferentes em simultâneo (por exemplo: peixe e legumes), que requerem a mesma temperatura, em calhas diferentes. Retire os alimentos que necessitam de menos tempo de cozedura e deixe no forno o alimento que necessita de um tempo de cozedura mais prolongado.

Sobremesas

- Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional numa única calha. Utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversas calhas, selecione a função de ar forçado e disponha as formas para bolos nas grelhas, em posições alternadas, para permitir uma boa circulação de ar quente.
- Para verificar se um bolo já está cozido, insira um palito no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.
- Se utilizar uma forma para bolos antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.
- Se o bolo "afundar" durante a cozedura, defina uma temperatura mais baixa na cozedura seguinte, eventualmente reduzindo a quantidade de líquidos na mistura e efetuando uma mistura mais cuidadosa.
- No caso de doces com recheios húmidos (cheese cake ou tartes de frutas) utilize a função "CONVECTION BAKE" (cozedura por convexão). Se a base do bolo ficar mal cozida, baixe a prateleira e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

Carne

- Utilize qualquer tipo de tabuleiro para fornos ou pírex adequado ao tamanho do pedaço de carne a cozinhar. No caso de assados coloque, de preferência, caldo no fundo da travessa e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.
- Sempre que quiser grelhar carne, seleccione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

Para recolher os sucos da cozedura é aconselhável colocar uma pingadeira com meio litro de água directamente por baixo da grelha onde está posicionada a carne. Encha totalmente sempre que necessário.

Espeto (apenas em alguns modelos)

Utilize este acessório para assar de forma uniforme pedaços grandes de carne e de aves. Coloque a carne na vareta do espeto, atando-a com fio no caso de frango, e verifique se está bem presa antes de inserir a vareta no suporte situado na parede frontal do forno e assentá-la no respectivo suporte. Para evitar a formação de fumos e recolher os sucos da cozedura, é aconselhável colocar uma pingadeira com meio litro de água no primeiro nível. A vareta possui uma pega plástica que deve ser removida antes de iniciar a cozedura e utilizada no final da cozedura, para evitar a ocorrência de queimaduras ao retirar o alimento do forno.

Pizza

Unte ligeiramente o tabuleiro para se certificar de que a pizza vai ficar com uma base estaladiça. Espalhe o queijo mozarela sobre a pizza quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

Função levedura

É sempre melhor cobrir a massa com um pano húmido antes de a colocar no forno. O tempo de levedura com esta função é reduzido em cerca de um terço em comparação com uma levedura à temperatura ambiente (20-25 °C). O tempo de levedura para uma fornada de 1 kg de massa para pizza é de cerca de uma hora.